衛生管理計画(単独調理校)

2024年6月1日

一般衛生管理

項目	実施方法・内容	問題があったとき(衛生管理責任者が行う対応)
<p>A. 調理従事者の衛生管理</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;"> 学校給食従事者の健康調査票 </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;"> 学校給食 日常点検票(8票) </div>	<p>①健康・衛生チェックの実施 勤務開始時に健康状態、手指の傷の有無、正しい服装及び身だしなみのチェックを行う。 本人の体調および家族(同居人)の体調も記入する。 チェック内容に問題がある場合は詳細及び対処法を備考欄に記入するとともに、技能長または栄養教職員に報告し、指示を仰ぐ。</p> <p>②定期健康診断及び検便の実施 一般検便は月2回、ノロウイルス検便は10月～3月の間、月1回行う。 ※検査項目は学校給食衛生管理基準(衛生管理体制に係る衛生管理基準)による</p> <p>③手洗いの実施 始業前、用便後、次の作業に移る前、手袋着用時には必ず行う。 生の食肉、魚介類、卵、調理前の野菜等を扱った後、髪、顔、床に触れた後、汚染作業区域から非汚染作業区域に移動する時、食品に直接触れる作業にあたる直前、配缶時、作業区分が変わる時には特に念入りに行う。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・下痢、嘔吐、感染症やノロウイルスに感染またはその疑いがある場合は、業務に従事させない。また、医療機関を受診させる。 ・ノロウイルスに感染またはその疑いがある場合は、「学校給食従事者の感染症胃腸炎(ノロウイルス)発症時における対応」に従う。 ・手指、顔面に化膿性疾患がある場合は、業務に従事させない。化膿してなくても、手指に傷・手荒れ等がある場合は、使い捨て手袋を着用した上にニトリルゴム手袋を着用させる。 ・作業着(白衣・帽子等)が汚れている場合は交換させる。爪は短く切ってもらふ。など ・装飾品等をつけている場合は直ちに外させ、再教育を行う。 ・健康診断未受診者には受診させる。必要に応じて治療を受けさせる。 ・検便検査の陽性者は、再検査による陰性確認まで就業させない。陽性者が出た場合、学校給食課もしくは保健所からの指示に従う。(「学校給食従事者の感染性胃腸炎発症時における対応」参照) ・海外旅行から帰国した際は、必ず定期検便以外に随時検便を実施する。(「学校給食関係職員の海外旅行に関する諸注意」参照) ・作業中に給食従事者が必要なタイミングで手を洗っていないことを確認した場合は、直ちに手洗いを行わせ、再教育を行う。
<p>B. 施設・設備の衛生管理</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 2px; margin: 5px 0;"> 学校給食 日常点検票(8票) </div>	<p>①室温・湿度の確認、記録 毎日確認、記録する。 場内は換気除湿に注意し、できるだけ低温・低湿(温度25℃以下、湿度80%以下)に保つ。</p> <p>②手洗い設備の管理 石けん液及び消毒液、爪ブラシ、ペーパータオル、蓋つきのゴミペールを常に使用できる状態にしておく。 爪ブラシは、使用後次亜塩素酸ナトリウム溶液(200ppm)に5分間漬け置きして消毒する。 石けん液及び消毒液は、できるだけ継ぎ足さず、使い切ってから補充する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・高温、高湿の場合は学校給食課へ報告し、改善に努めてもらう。 ・破損、故障等ある場合は、学校給食課へ修理を依頼する。

	<p>③日常の清掃 施設内は毎日清掃し、常に整理整頓する。 洗浄に使用する用具はそれぞれ専用のものを備え、常に清潔な状態にしておく。(電解水の装置がある施設(原田小学校)は、釜で使用するホースを毎週金曜日に電解水に通す。)</p> <p>④冷蔵・冷凍庫内の温度の確認、記録 毎日確認、記録する。 冷蔵庫10℃以下、冷凍庫-18℃以下、保存食専用冷凍庫-20℃以下に保つ。</p> <p>⑤廃棄物の処理 調理場内の廃棄物は速やかに所定の場所へ搬出し、保管場所は定期的に清掃し、清潔に保つ。 廃棄物容器は、蓋つきの耐水性のもので、清掃しやすく、汚物、汚水、悪臭が漏れないものにする。</p> <p>⑥ねずみ・昆虫等の侵入防止及び駆除 発生状況を毎日点検し、記録する。 駆除は半年に1回以上(発生を確認した時はその都度)実施する。</p> <p>⑦施設・設備の点検 定期的に点検し、結果を記録する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・ホコリ、汚れが残っている場合は、再度清掃等を実施する。 ・温度が基準を超えている場合は、食材の状態を確認し、使用可能か否か等検討し対応する。 ・故障の場合は、学校給食課へ修理を依頼する。 ・廃棄物が残っている場合は、清掃を行う。 ・侵入や生息を確認した場合は、管理職へ報告し、施設管理課へ駆除を依頼してもらう。 ・施設に異常のある場合は、管理職へ報告し、施設管理課へ補修改善等を依頼してもらう。 ・設備に異常のある場合は、学校給食課へ補修改善等を依頼する。
<p>C. 調理機械・器具及び食器具の衛生管理</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>学校給食 日常点検票(8票)</p> </div>	<p>①使用区別と洗浄・消毒 調理機械・器具等は、処理の工程ごと(下処理用、調理用、加熱調理済食品用等)に区別して使用し、都度洗浄・消毒を行う。 やむを得ず用途外の器具等を使用する場合は、洗浄・消毒済みであることを確認し、使用後は十分に洗浄・消毒する。</p> <p>②点検・保守 調理機械・器具等は、作業開始前、作業中、作業後に刃こぼれ、破損、部品の欠損がないか確認を行う。</p> <p>③中心温度計の校正 毎月98℃、0℃±1℃を確認し、記録する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・汚れや洗剤等が残っている場合は、再度洗浄・消毒する。 ・作業開始前に異常を確認した場合直ちに管理職へ報告し指示を仰ぐ。 対応した結果について、学校給食課へ報告する。 ・作業中に異常を確認した場合直ちに作業を中止し、破損等の異物を探す。 異物を発見できない場合は、速やかに管理職へ報告し指示を仰ぐ。(異物が混入した可能性のある食品の提供中止。) 対応した結果について、学校給食課へ報告する。 ・作業後に異常を確認した場合直ちに破損等の異物を探す。 異物を発見できない場合は、速やかに管理職へ報告し指示を仰ぐ。(異物が混入した可能性のある食品の提供中止。) 対応した結果について、学校給食課へ報告する。 ・故障が疑われる場合は、学校給食課へ修理を依頼する。

	<p>④保管 洗浄・消毒した調理器具や食器具等は、用途ごとに密閉できる専用の消毒保管庫に保管する。 食器消毒用保管庫(コンテナ)は85～90℃に設定し、食器等を完全に乾燥するよう留意する。</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・乾燥が不十分な場合は、再度乾燥する。
<p>D. 使用水の衛生管理</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>学校給食 日常点検票(8票)</p> </div>	<p>①水質検査 作業調理開始前、作業後に水質検査(遊離残留塩素濃度、色・濁り、臭い、味等)を実施し、記録する。 ※遊離残留塩素濃度は0.1mg/L以上</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・異常がある場合は再検査を行う。 →適切と判断し使用する場合 使用水1Lを、食品と同様に-20℃以下で2週間以上、保存食専用冷凍庫で保存する。 →不適で使用できない場合 直ちに学校給食課へ連絡し指示を仰ぐ。
<p>E. 食品の衛生管理</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>検収表</p> </div> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px auto;"> <p>学校給食 日常点検票(8票)</p> </div>	<p>①検収 原材料の納品時に必ず行う。 検収用エプロンを着用し、検収表に基づいて品名・数量・規格・品質・鮮度・品温・表示等を確認し、記録する。 (「豊中市学校給食衛生管理基準」参照)</p> <p>②衛生的な保管 食品は検収室において専用の容器に移し替え、下処理室等にダンボール等を持ち込まない。 食品は床面に直接置かず、床面から60cm以上の高さで取り扱う。 生肉は専用冷蔵庫に蓋つきの専用容器に入れて保管、牛乳は専用の保冷庫に保管する。</p> <p>③保存食 原材料及び調理済食品を食品ごとに50g以上ずつ清潔なビニール袋等に密封して入れ、保存食専用冷凍庫に-20℃以下で2週間以上保存する。 (「豊中市学校給食衛生管理基準」参照)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ・不良品や適正な表示のないもの、期限切れ等異常があるものは受け入れず、学校給食課へ報告し指示を仰ぐ。 ・やむを得ずダンボール等を持ち込む場合は、二次汚染にならないようビニール袋に入れ厳重に保管する。 ・汚染された可能性のある場合は、食品の状態を確認し、使用可能か否か等検討し対応する。 対応した結果について、学校給食課へ報告する。 ・ドリップ等で汚染された可能性のある食材については、直ちに学校給食課へ報告し指示を仰ぐ。 肉汁を床面に落とした場合は、拭き取り、次亜塩素酸ナトリウムで消毒する。 ・採取できていない場合は、採取漏れのないよう再度指導する。 ・採取量が不足している場合は、50g以上確保するよう再度指導する。 ・密封できていない場合は、内容物が漏れないよう密封できるように再度指導する。

重要管理

項目	実施方法・内容	問題があったとき(衛生管理責任者が行う対応)
<p>調理時の衛生管理</p> <div style="border: 1px solid black; padding: 5px; width: fit-content; margin: 10px 0;">中心温度記録票</div>	<p>①加熱時 加熱による殺菌効果を十分得るために、中心温度が85～90℃で90秒以上加熱し、その時間と温度を記録する。 温度は、中心温度計で3か所以上測定する。(中心温度計の針は、使用ごとにドライロールで拭く。)</p> <p>②冷却時 細菌の増殖を抑えるため真空冷却機を使用し、短時間で中心部まで十分温度を下げ、その時間と温度を記録する。 温度は、中心温度計で3か所以上測定する。なお、冷却後の食品は、保冷室で保管することが望ましい。</p> <p>食品を混ぜ合わせる場合は、必ず清潔な器具を使用し、使い捨て手袋を用い、素手で食品を扱わない。 和え物等で2種類以上の食品を混ぜ合わせる場合は、温度差を小さくする。</p> <p>③加熱後 素手で触れないようにし、確実に消毒殺菌された調理器具等を使用する。</p> <p>④生食する野菜・果物の洗浄・殺菌 電解水の装置がある施設(原田小学校)は、電解水で行う。</p> <p>電解水の装置がない施設(螢池小学校、庄内南小学校)は、適正な濃度の次亜塩素酸ナトリウムで殺菌した後、流水で十分すすぎ洗いをする。 ※200ppmで5分間または100ppmで10分間</p>	<p>・加熱が不十分な場合は、再加熱を行い、再度中心温度を確認し、85～90℃で90秒以上加熱する。</p> <p>・加熱後冷却せず、常温に放置されたことが発覚した場合は、提供可否等を検討し対応する。 対応した結果について、学校給食課へ報告する。</p> <p>・衛生的な取り扱いができていない場合は、提供可否等を検討し対応する。 対応した結果について、学校給食課へ報告する。</p> <p>・素手で調理済み食品等に触れた場合は、提供可否等を検討し対応する。 対応した結果について、学校給食課へ報告する。</p> <p>・電解水に異常がある場合は、次亜塩素酸ナトリウムを使用して洗浄・殺菌を行う。 また、速やかに学校給食課へ報告し、指示を仰ぐ。</p>